



COCON TOHOKU

東北産

若鶏むね肉のカツレツ(カレー風味)



東北産鶏むね肉を使用。
お子様でも食べやすい
カレー風味に仕上げました。

〈古今東北の産地から〉

東北産鶏むね肉を使用し、カレー風味の粉で味付けしました。
原料の鶏むね肉は1枚1枚手切りでカットしカツレツ粉をまぶしています。少量の油で揚げ焼きができる簡単調理品です。お子さまにも食べやすい味付けです。

株式会社奥入瀬フードのみなさん

「安全でおいしく健康なもの」をモットーに、鮮度の良い原料を素早く加工・金属検査・重量チェック・目視検査を通して出荷しております。県産、国産原料を主体とし手間を惜しまず手作り商品に力を入れております。



へだわりの原料

鶏肉の生産から加工、流通販売まで一貫体制を構築し、成鳥処理、加工工場を有する日本屈指の大手ブロイラー工場から東北産鶏肉を仕入れて使用しています。原料の胸肉は1枚1枚手切りでカットし、味付けをしています。

へだわりの製法

鶏肉の胸肉はカットしているうちに皮が取れ肉と皮に分かれてしまいます。手間はかかりますが、手切りでカットしてカツレツ粉をまがしています。

＜奥入瀬フードの古今東北商品＞

奥入瀬フードは、国産や東北産、また青森県産の原料にこだわった商品作りに力を入れています。奥入瀬フードが製造している古今東北商品もあります。そして今回、古今東北商品第5号として「**若鶏むね肉のカツレツ(カレー風味)**」を開発しました。



こりっと串なし焼き鳥



若鶏にんにく味噌焼き



鶏置ねチーズかつ



若鶏のてりまぐレ焼き

＜おすすめの食べ方＞

鶏胸肉の厚さを揃えるように手切りカットしていますので、火の通りが早くフライパンで両面をサッと焼くだけでカレー風味が楽しめる、お弁当、おかずに最適な商品です。また、チーズをのせて焼いても美味しく召し上がれます。



＜震災時の苦労～奥入瀬フード～＞

奥入瀬フードのある青森県十和田市は、震災直後、停電、断水、自動車燃料不足、停電のため冷凍・冷蔵庫も機能せず、製造することが出来ませんでした。

また、冷凍・冷蔵庫に保管していた原料も使えず廃棄せざるを得ない状態でした。また被害が少なかったほうだと思っております。この思いを東北のおいしい食材を通して元気に頑張ろうと思います。



＜商品名＞古今東北 東北産若鶏むね肉のカツレツ(カレー風味)

【分類】: 畜産

【製造者名】: 株式会社奥入瀬フード

【製造地】: 青森県十和田市

【主な原材料】: 鶏むね肉(東北産)、パン粉、食塩、カレーパウダー、コーンフラワー、コショウたん白加水分解物、赤ピーマン、粉チーズ、香味食用油、食用植物油脂、パセリ/調味料(アミノ酸等)、着色料(フラボノイド、カロチノイド、クチナシ)、酸味料、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・乳成分・鶏肉を含む)

【内容量】: 200g

【保存方法】: 冷凍

【JANコード】: 4573381184974

【賞味期限】: 180日

【ITFコード】: 14573381184971